消費生活センターからのご案内

夏休み計量教室を実施します!!

夏休みの自由研究にもぴったり!!!

～実験!燃料電池ってなんだろう？～

電気ができる仕組みや、電気の使用量を計るための計量器について、親子で楽しみながら学べる教室を開催します!!

親子で参加できます!!

- ●日　　時　８月８日（金）　10：00～12：00
- ●会　　場　消費生活センター３階　研修講義室
- ●対　　象　千葉市在住の小学４～６年生とその保護者 20 組（40 名）
- ●費　　用　１人につき 50 円（保険料）
- ●応募期間　７月 15 日（火）～７月 25 日（金）（応募多数の場合は抽選）
- ●応募方法　往復はがきに「夏休み計量教室希望」と記載し、
  ①郵便番号②住所③氏名（ふりがな）④年齢（学年）⑤電話番号⑥返信用の宛名を明記の上、本ページ下部の千葉市消費生活センター宛てにご応募ください。

くらしの巡回講座

消費生活相談員や専門の講師が、町内自治会や老人クラブなどの集まり・行事にお伺いし、最新の消費者トラブルについて、対処法などをわかりやすく解説します。

費用は無料!!
日時・内容は応相談!!

【テーマの例】

- ●「悪質商法の手口と対処法」（成人向け・シニア向け）
- ●「みんなで目指そう!カシコイ消費者」（小・中学生向け）

このほか、様々なテーマをご用意しておりますので、お気軽にお問い合わせください!!

お問い合わせ：**043-207-3602**（消費生活センター・くらしの巡回講座担当）　検索　千葉市　くらしの巡回講座

―消費生活講座について―

関東甲信越ブロック高齢者被害防止共同キャンペーンの一環として、９月に高齢の方向けの楽しく学べる消費生活講座を実施します。

市政だより（８月15日号）や次号の「暮らしの情報いずみ」（９月上旬発行）をお見逃しなく!!

発行：**千葉市消費生活センター**　〒260-0045　千葉市中央区弁天１丁目 25 番１号

相談専用電話　**043－207－3000**　「おやっ」と思ったらお電話を!!

受付時間：9:00~16:30(月～土曜日)　※祝日、年末年始は除く　土曜日は電話相談のみ

７ 月 号

千葉市消費生活センター

暮らしの情報 **いずみ** vol. 204

目　次

１：旅行契約のトラブルにご注意ください!!
２：食中毒にご注意!!
３：防ごう!!製品事故
４：消費生活センターからのご案内

旅行契約のトラブルにご注意ください!!

もうすぐ待ちに待った夏休み。旅行の予定を立てている方も多いことと思います。旅行契約には、３つの種類（①募集型企画旅行、②受注型企画旅行、③手配旅行）があり、それぞれ補償金の有無等内容が異なります。旅行契約の前には**契約の種類等内容の確認が重要です。**（下記には募集型、受注型企画旅行のポイントを記載します。）

☑ 契約の成立時期をチェック!!

契約成立後の取消しは、取消料が必要になります。申込金を支払った時点で契約が成立するケースが大半ですが、申込金を支払う前に契約が成立してしまっている場合もあるので、確認が必要です。

☑ 取消料や契約解除の条件をチェック!!

取消料は、取消しの時期により異なり、早ければ早いほど少額です。また旅行会社の都合で、予定していた観光地が変更されるなど、契約どおりのサービスが受けられなくなったような場合には、取消料なしで契約の解除ができます。取消料や、どういう時に解除ができるのかをパンフレットなどで確認しておきましょう。

☑ 補償金が支払われるケースをチェック!!

募集型、受注型企画旅行では、契約内容に重要な変更があった場合に、旅行代金の一定割合が補償金として支払われます。補償金が支払われるケースについては、旅行業約款等に規定されています。

補償金が支払われるケース

ホテルの部屋をツインで注文していたのに、シングルの部屋にされた!!

注意：補償金の額は、契約の変更内容によって異なり、旅行開始前と旅行開始後でも異なります。

パンフレットや**旅行条件書**、**旅行業約款**（契約の成立時期、変更、解除などを規定したもので、旅行会社の店頭等に掲示されています）などを読んで、契約内容を**しっかり確認**してから申し込みましょう。

食中毒にご注意!!

梅雨があけると夏本番。食あたりや食中毒の多い季節です。気温・湿度が高いこの時期は、食中毒の原因となる細菌の増殖が活発になるため、食中毒が発生しやすくなります。食中毒は、重症の場合には死に至ることもあり、しっかりとした予防が必要です。食中毒を防ぐために注意すべきポイントをご紹介します。

食中毒菌をつけない!!(洗う、分ける)

●原因菌などを食品に付けないように、**調理をする前**、**調理中**、**食べ始める前**などは必ず手を洗い、清潔な状態にしておきましょう。

●まな板はいつも清潔に

●焼肉などでは、生肉とそれ以外で箸を分ける

●生肉・魚を切った包丁でそのまま野菜などを切らない

食中毒菌を増やさない!!(低温保存)

●肉や魚などの生鮮食品やお総菜などは、購入後、速やかに冷蔵庫に入れ、消費期限の期間内に必ず食べきりましょう。

●冷蔵庫は 10℃以下、冷凍庫はマイナス 15℃以下を維持しましょう（細菌の多くは10℃以下では増殖がゆっくりとなり、マイナス 15℃以下では増殖が停止します）。
※冷蔵庫に入れたからといって、安心してはいけません!!早めに食べましょう!!

食中毒菌をやっつける!!(加熱処理)

●肉や魚、野菜は加熱して食べましょう。細菌やウイルスの多くは加熱によって死滅します。特に肉料理は、中心部を 75℃で 1 分以上を目安に、よく加熱しましょう。

●ふきんや調理器具も、使用後は洗剤でよく洗ってから、熱湯をかけて殺菌しましょう。台所用漂白剤の使用も効果的です。

食中毒かな？と思ったら…

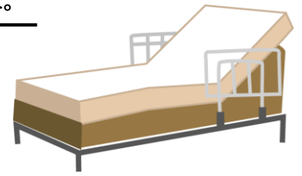
おう吐・下痢の症状は、原因物質を排除しようという体の防御反応です。食中毒かな、と思ったら、市販の下痢止めなどの薬をむやみに服用することはせずに、早めに医師の診断を受けましょう。

防ごう!!製品事故

暮らしに役立つはずの様々な製品も、使い方を誤ると、けがや病気、時には生命にかかわるような事故が起きてしまいます。具体例をもとに、どのようなことに気を付けるべきか、考えてみましょう。

介護用ベッド

腕や足が手すりの隙間にはさまってけがをした。



ポイント

介護用ベッドに設置した手すりの隙間などに腕・足・首などが挟まって、死亡するなどの重大事故が発生しています。
クッションや毛布を詰めるなどし、隙間を埋めるようにしましょう。

ドライヤー

本体とコードの接続部から火花が出て、やけどをした。

ポイント

ドライヤーは消費電力が大きく、電源コードがねじれた状態で使い続けると、発火することがあります。使い終えて収納する際にも、コードを無理に巻きつけないようにしましょう。

自転車

走行中、突然前輪がロックし、体が投げ出されて重傷を負った。

ポイント

前輪に物が挟まって巻き込まれると、前輪が急にロックし、大変危険です。
自転車のハンドルには、傘や荷物をかけたりしないようにしましょう。

未然に製品事故を防ぐためには

●製品を選ぶ際には、価格や性能だけでなく、安全性にも配慮しましょう。

●製品を使用する前に、「取扱説明書」をよく読み、正しい使用法、手入れの仕方などを確認しましょう。

●リコール情報に注目しましょう。

報告・通報を受けて欠陥があるとわかった製品は、製造業者などによる回収や交換、点検など（＝リコール）が行われます。リコール対象製品はすぐに使用を中止し、事業者（メーカー・販売店等）に連絡してください!!

【リコール情報はこちらで】

●新聞の社会面の社告　●テレビ、ラジオ等の報道
●店頭のポスター　●消費者庁　リコール情報サイト　☞ 検索 消費者庁　リコール

製品事故が起きてしまった場合は・・・？

1　身体に被害（負傷、疾病）がある場合は、すぐに医療機関を受診しましょう。
2　事故原因となった製品や、事故の状況について、写真・メモで記録しましょう。
3　消費生活センターや、メーカーなどの事業者に報告しましょう。

事故には至らず「ヒヤリとした」「ハッとした」だけの体験であっても、別の方の使用にあたって、重大事故になる可能性もあります。情報共有によりみんなで製品事故を防ぐため、こうした「**ヒヤリハット情報**」についても消費生活センター（電話：**043-207-3000**）にお知らせください。